



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PİLAV

MALZEMESİ

- 1 kg. pirinç
- 1/2 kg. domates (kabuğu soyulup ince doğranmış)
- 4 adet patlıcan (kabuğu soyulmuş küp şeklinde doğranmış)
- 2 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı yeni bahar
- 1 demet dereotu (doğranmış)
- 250 gr. SANA
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 4 su bardağı et suyu veya su

Bir tencere 250 gr. SANA'yı eritin, ince doğranmış soğanı katın, hafif kavrulurken pirinci ilave edin, 10 dakika kavurun. Küp şeklinde doğranmış patlıcanları tuzlayıp yıkadıktan sonra, ince doğranmış domateslerle birlikte içerisine koyun. Sıra ile baharatlarını ilave edin. Buna tuz katılmış kaynar 4 bardak suyu ilave edin ve bir defa karıştırın. Kay-nayınca ateşi iyice kısın ve suyunu çekinceye kadar 17 dakika pişirin. Pişince altını söndürün ve demlenmeye bırakın. Sıcak veya soğuk servis yapın.

[ML® Dağistan Pilavı için tıklayın](#)



Fotoğraf "Vidani" tarafından gönderildi. 17.04.2015